Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 2 (1893)
Heft: 40

Artikel: Ecole professionelle de la Société Suisse des Hôteliers
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-522692

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 06.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Basel, den 30. September 1893. — *Bâle, le 30 Septembre 1893.*

Erscheint Samstags. — **№ 40.** — *Paraissant le Samedi.*

Abonnement:
Schweiz:
Fr. 5.— jährlich.
Fr. 3.— halbjährlich.
Ausland:
Unter Kreuzband
Fr. 7.50 (6 Mark) jährlich.
Deutschland, Oesterreich und Italien:
Bei der Post abonnirt:
Fr 5.— (Mk. 4.—) jährlich.
Vereinsmitglieder erhalten das Blatt gratis

Inserate:
20 Cts per 1spaltige Petitzeile oder deren Raum.
Bei Wiederholungen entsprechenden Rabatt.
Vereinsmitglieder bezahlen die Hälfte.

Hôtel-Revue

2. Jahrgang — 2me ANNÉE

Abonnements:
Pour la Suisse:
Fr. 5.— par an.
Fr. 3.— pour 6 mois.
Pour l'Etranger:
Envoi sous bande:
Fr. 7.50 par an.
Pour l'Allemagne, l'Autriche et l'Italie.
Abonnement postal:
Fr. 5.— par an.
Les sociétaires reçoivent l'organe gratuitement.

Annonces:
20 cts. pour la petite ligne ou son espace.
Rabais en cas de répétition de la même annonce.
Les sociétaires payent moitié prix.

Organ und Eigentum des **Schweizer Hotelier-Vereins.**

Organe et Propriété de la **Société Suisse des Hôteliers.**

Redaktion und Expedition: **Sternengasse No. 23, Basel.**
Telegramm-Adresse: **„Hôtelrevue Basel.“**

TÉLÉPHONE No. 1573.

Rédaction et Expédition: **Rue des Etoiles No. 23, Bâle.**
Adresse télégraphique: **„Hôtelrevue Bâle.**

Zur Saison 1893.

Unter diesem Titel bringt ein Einsender im „Berner Fremdenblatt“ folgenden Beitrag zur Frage der Überforderungen:

„Beinahe täglich lesen wir in öffentlichen Blättern über den günstigen Verlauf der diesjährigen Fremdensaison und wir können begreifen, dass der Laie im allgemeinen diese Saison als eine günstige für die dabei zunächst Interessierten betrachtet, da er nur nach der Zahl der vorbeihastenden Touristen urteilt. Wer aber in täglicher Berührung mit den Reisenden sowohl als auch mit den Hotelbesitzern und den vielen Kaufleuten, die mit Fremdenartikeln handeln, steht, kommt unwillkürlich zu dem Urteil, dass die heurige Fremdensaison höchstens als eine mittelmässige bezeichnet werden muss. Darüber sind wir alle einig, dass selten eine so grosse Anzahl von Touristen unserem Vaterland einen Besuch abgestattet haben. Die Billigkeit der modernen Transportmittel, sowie das anhaltend schöne Wetter haben offenbar das ihrige hiezu beigetragen; sie sind aber auch Schuld, dass sich eine grosse Anzahl von Leuten auf Reisen begeben, welche die Mittel hiezu nur in beschränkter Weise besitzen. Die Folge davon ist, dass sie sich in ihren Ausgaben auf das Allernötigste beschränken müssen, was sowohl für den Hotelbesitzer als auch für seine Lieferanten durchaus nicht gleichgültig sein kann. Beide haben sich wie immer mit den nötigen Vorräten versehen, ihr Personal engagiert, haben somit genau dieselben Auslagen zu bestreiten, wie zu Zeiten, wo eine besserbemittelte Klasse von Reisenden bei ihnen Einkehr hält, ihre Einnahmen sind aber geringer. Wir müssen daher dem oberflächlichen Beobachter stets von neuem zurufen: „Es ist nicht alles Gold was glänzt“. Es soll mit alledem nun absolut nicht etwa gesagt sein, dass uns diese weniger bemittelten Reisenden nicht willkommen wären, eine grosse Zahl derselben bildet ein durchaus wünschenswertes Kontingent unserer jährlichen Besucher, dagegen können wir nicht verschweigen, dass auch eine ganz hübsche Zahl für den zuvorkommenden und auf alles bedachtnehmenden Gastwirt entschieden kein willkommener Zuzug ist. Unter diese zählen wir vor allem diejenigen, die für lächerlich geringen Geldaufwand Accommodationen ersten Ranges verlangen wollen und wenn sie diese nicht erhalten, in allen Tonarten über die Unverschämtheit und Dummheit der Gastgeber losziehen, während diese beiden Untugenden gerade bei ihnen selbst in ausgebildetem Masse zu suchen sind. Unverschämtheit ist unentschuldbar und lässt höchstens auf mangelhafte Geistesbildung schliessen. Die Dummheit besteht darin, dass diese Leute nicht weitsichtig genug sind, um zu verstehen, dass jeder irgendwie Bequemlichkeit bietende Hotelbetrieb mit ungeahnten Kosten verbunden ist, die denn doch herausgeschlagen sein wollen; von einem bescheidenen Profit des Wirtes wollen wir gar nicht reden. „Umsonst ist der Tod.“ Dieses ewig wahre Sprichwort gilt für den Hotelier ebensogut wie für jeden andern Sterblichen.

Eine Gesellschaft von 6 oder 8 Personen überrumpelt ein Berghotel, nimmt Beschlag von den herumstehenden Tischen und Stühlen, mitgebrachter Proviant wird ausgepackt, die womöglich von Fett triefenden Hüllen werden auf den Fussboden geworfen, und dann werden vom Wirt Gläser und — Wasser bestellt, dasselbe wird trotz alledem auch willig gebracht. Nun kommt die vermeintliche Unverschämtheit des Wirtes; wie sich die Gesellschaft erhebt, um vielleicht noch ohne ein Wort des Dankes das „Schlachtfeld“ zu verlassen, verlangt er einen Franken für Bedienuug und Benutzung seiner Trinkgeschirre und des Platzes. Natürlich erhebt sich ein grosses Geschrei „unerhört, 1 Fr. für eine Flasche Wasser!“ Der arme Wirt wird mit Bandit, Räuber und anderen zweifelhaften Titeln traktiert, und die Bezahlung wird selbstverständlich auch verweigert. Damit ist die Sache aber noch lange nicht abgethan, man kommt zu Thal und sofern sich daselbst zufälligerweise ein Verkehrsbureau befindet, wird bei demselben Beschwerde erhoben, zu Hause werden haarsträubende Zeitungsartikel geschrieben und eine ganze Gegend schliesslich als Räuberhöhle verschrieen. Ja, zum Henker, glaubt Ihr denn, der gute Mann habe zu seinem Vergnügen, oder um Wasser gratis auszuschenken, mit schwerem Geld ein Haus oben am Berg erstellen lassen; glaubt Ihr, er habe da oben etwa das Grundstück geschenkt bekommen, oder er müsse kein Wirtschaftspatent und andere Steuern zahlen? Darum werte Gäste von Nah und Fern, reiset mit Verstand; sucht Euch diejenigen Hotels aus, die Euren Verhältnissen entsprechen; scheint Euch die Rechnung zu hoch, so stellt Euch an den Platz des Wirtes und überschlagt ruhig nachdenkend die ihm durch richtige Führung des Hotels erwachsenden Unkosten, und berechnet, ob Ihr es billiger machen könntet, ohne zu direktem Schaden zu kommen. Ihr dürft versichert sein, dass Ihr in den seltensten Fällen in der Schweiz überfordert werdet; ist Eure Rechnung eine gesalzene, so gehet in Euch und klagt Euch selbst an, denn Ihr habt mehr verlangt als Euer Recht ist und als Ihr dafür bezahlen wollet oder könnet.

Schliesslich haltet Euch stets das geflügelte Wort eines Hoteliers im Oberland vor Augen, der einer um den Preis marktenden Gesellschaft von Touristen zurief: „Warum reisen Sie nicht wie die Schweizer selbst reisen?“ „Ja, wie reisen die denn?“ wurde gefragt. „Sie nehmen Geld mit!“ lautete die lakonische Antwort.

So lange Ihr nicht nach oben ausgesprochenen Grundsätzen reiset, werdet Ihr nicht nur mit beschränktem oder ohne Genuss reisen, sondern Ihr werdet auch nicht billig reisen!“

Ecole professionelle
de la
Société Suisse des Hôteliers.

Cette institution, en faveur de laquelle la dernière Assemblée générale de la Société Suisse des Hôteliers a généreusement voté une subvention de 4000 francs, s'ouvrira définitivement le 15 octobre prochain, le nombre minimum d'élèves fixé comme condition de l'ouverture de l'école, étant non seulement atteint, mais dépassé, fait fort réjouissant. A la mi-septembre le chiffre des inscriptions s'élevait à 22, dont 15 provenant de la Suisse allemande, 6 de la Suisse romande et 1 de l'Etranger.

Considérant les nombreuses demandes de prospectus et de statuts, on pouvait s'attendre à une participation plus forte; d'autre part il est préférable que pour la première année les locaux mis à disposition ne soient pas complétement remplis et que le personnel enseignant ne soit pas surchargé, deux circonstances favorables soit aux élèves, soit au développement de l'institution.

Les locaux réservés à l'enseignement, les réfectoires et dortoirs se trouvent comme on sait dans

Feuilleton.

Künstliche Hummerzucht.

Man weiss, dass die Insel Neufundland, berühmt durch ihren Kabliaufang, auch das auserwählte Land der Hummer ist. Zu Port Saundos, zu French-Chore und Bonne-Baye fängt man sie in Körben und Reusen, wie bei uns die Krebse. Während beinahe dreier Monate fängt man so an 6—7000 Stück täglich, die gekocht, zerschnitten und in Büchsen gepackt in alle vier Weltgegenden verschickt werden. Dies ist anscheinend sehr gut und eine grossartig verlockende Aussicht, aber der Hummer geht so lange in den Korb, bis er zuletzt erschöpft ist oder droht, erschöpft zu werden. Welches auch der Grund des so ungeheuren Hummerüberflusses sein mag, aber man hat so viel, ununterbrochen so viel gefangen, dass man anfängt sich zu fragen, ob man nicht, so unwahrscheinlich es heut erscheint, doch endlich dahin gelangen könnte, die reiche Beute, heute noch so reichlich, für immer in dieser Gegend zu zerstören. In den so berühmten Gewässern von Neufundland nimmt der Hummer nicht nur an Zahl, sondern auch an Grösse ab. Aus diesem Grunde hat die Fischereikommissinn der Insel den Auftrag erhalten, gegen diese Übelstände einzuschreiten, unter Leitung des Gelehrten Dr. Harvey die ausgefischten Gewässer wieder zu bevölkern und zwar durch künstliche Ausbrütung. Dies ist mit gutem Erfolg geschehen, denn die gemachten Versuche sind vollständig zufriedenstellend. Bei der Insel Dildo in der Trinitatis-Bay ist diese Brutanstalt eingerichtet, neben einer anderen, in welcher jährlich die erstaunliche Anzahl von 300 Millionen kleiner Kabliaus ausgebrütet werden. Das Hummerweibchen legt, wie das Huhn. schon befruchtete Eier, während des Legens krümmt das Weibchen den Schwanz unter den Leib und die gelegten Eier befestigen sich vermittelst einer klebrigen Substanz an den kleinen Flossen, die sich unter dem Schwanz befinden. Jeder kennt diese Eier, welche gekocht wie Korallenperlen aussehen, während sie, nachdem sie gelegt, dunkelgrün und durchsichtig sind. Das Legen des Hummers dauert im Ganzen nur einen Tag, doch trägt das Weibchen dieselben nach einer wunderbaren Einrichtung während neun Monaten unter seinem Schwanz befestigt, diesen wertvollen Schatz, der aus 18—25,000 Eiern besteht. Welche Sorgen, welche Mühe, sie auszutragen. Unzählige Feinde lauern unaufhörlich auf diese leckere Nahrung, aber wehe ihnen. So bald ein Feind sich naht, krümmt das Weibchen den Schwanz und stürzt sich rückwärts mit ungeheurer Wut auf ihn, mit einer Schnelligkeit von 27 Kilometer, der eines Eisenbahnzuges, und zermalmt denselben. Nach Verlauf der neun Monate unter dem Schutze der Mutter schlüpfen die jungen Hummer aus und setzen sich auf sandigem Grunde fest, wo ihnen die Scheeren wachsen. Um nun nach Anleitung des Dr. Harvey, wie sie in der Brutanstalt der Insel ausgeführt wird, künstlich Hummern zu erziehen, nimmt man den gefangenen Weibchen, ehe dieselben in die ungeheuren Kessel mit kochendem Wasser geworfen werden, die Eier, welche sorgfältig in die von M. Nielsen erfundenen schwimmenden Brutkästen gesetzt werden und lässt sie darin ausbrüten. Eine einzige Einmacheanstalt, die etwa 12,000 Büchsen fertig stellt, würde, wenn man auf 10 gefangene Hummer nur ein Weibchen rechnet, jedes mit 20,000 Eiern, bei 50,000 Hummern die ungeheure Summe von einer Milliarde Eier liefern. Nach den Beobachtungen Nielsens in seiner Brutanstalt in Schottland rechnet man als Erfolg eins auf hundert, giebt also 10 Millionen junge Hummer für die Zukunft, welche nach 6—7 Jahren eine Länge von 25—38 Centimeter erreichen. Es lohnt der Erfolg reichlich die gehabte Mühe. Sobald die jungen Hummer in den Brutkästen ausgeschlüpft sind, fangen die kleinen Waisen an zu schwimmen und mit ungeheurem Appetit zu fressen. In diesem Augenblick haben sie noch keine feste

l'Hôtel d'Angleterre à Ouchy (près Lausanne); les promoteurs de l'entreprise n'ont négligé aucun moyen de réunir le personnel expérimenté chargé d'enseigner les langues et les branches théoriques; d'un autre côté un certain nombre d'hommes du métier ont déclaré avec le plus grand désintéressement vouloir assumer la direction des cours pratiques de la profession.

Le dernier délai d'inscription expirait le 25 septembre; entre cette date et celle de l'inauguration de l'école, on aura tout le temps de prendre les mesures nécessaires pour la réception et l'installation des élèves.

Et maintenant il nous reste à souhaiter que l'institution livre à la clôture de l'année scolaire 22 employés capables et intelligents; ce sera la récompense bien méritée des sacrifices financiers de la Société, comme aussi du dévouement et de la persévérance des personnes chargées de l'installation, de la direction et de la surveillance de notre Ecole professionelle.

Zum Londoner Koffer-Schwindel.

(Korrespondenz aus Genf.)

Ich glaube Ihnen das Rätsel lösen zu können, warum Herr F. S. in H. (wie Sie im Briefkasten der letzten Nummer melden) sein Geld in der Koffer-Affäre wieder zurück erhalten hat, und wundert es mich nur, dass nicht von anderer Seite auf seine Anfrage in vorletzer Nummer hin eine Erwiderung erfolgt ist. Der hiesige Platz wurde Samstag den 3. September mit Avisbriefen überschwemmt und den gleichen Abend, als die Sache entdeckt wurde, gestanden fünf Kollegen ein, ihr Scherflein bereits beigetragen zu haben.

Die Reingefallenen ersuchten nun die Nichtreingefallenen, mit ihnen gemeinschaftliche Sache zu machen, und wurde Sonntag morgens eine Klage mit sämtlichen Unterschriften der Polizeidirektion eingereicht, welche die Klage sofort per Telegraph dem schweiz. Gesandten in London übermittelte.

Die von hier aus gesandten Mandate konnten in Basel zurückgehalten werden und ich glaube annehmen zu dürfen, dass wenn Herr F. S. sein Geld wieder zurück erhielt, so war es dem Umstande zuzuschreiben, dass die Bande auf unsere Klage hin verduftet ist oder gefangen wurde und die Mandate von der Postdirektion aus retourniert wurden.

Wir sind bis dato ohne weitere Nachricht von London, ich nehme aber an, dass wir durch unser rasches Vorgehen manchem Kollegen einen Dienst erwiesen haben.

* * *

In derselben Angelegenheit berichtet das „*Journal de Genève*“ wörtlich folgendes:

„Comme nous l'avons dit, les auteurs des tentatives d'escroqueries auprès des maitres d'hôtels et de pensions de notre ville ont été arrêtés par la police de Londres, qui avait été informée, par une dépêche de notre sûreté, de leurs agissements. Ce sont deux individus d'origine française, les nommés H. Guiget et Ch. de Buc. Outre les deux procédés employés par ces personnages à Genève, ces maitres escrocs exploitaient plus particulièrement les curés français. Voici le procédé employé vis-à-vis de leur „clientèle“ ecclésiastique, procédé qui rappelle celui qui leur a si mal réussi à Genève:

Une grande quantité de prêtres du continent avaient donc reçu une lettre les prévenant qu'une dame, jadis leur parossienne, et résidant alors à Québec, leur avait envoyé une caisse remplie d'argenterie religieuse. Par suite d'une erreur, cette caisse était tombée entre les mains de MM. Straub et Cie, courtiers en marchandises, qui ne demandaient pas mieux que de la restituer au destinataire, si ce dernier voulait rembourser la prime d'assurance, payer les droits de douane et autres frais avancés par l'honorable maison Straub et Cie, nom sous lequel opéraient MM. Guiget et de Buc.

Tous les curés de France ne répondirent pas à l'invitation si engageante de MM. Staub et Cie. Néanmoins, lorsqu'ils furent arrêtés, dans une vingtaine de lettres apportées par le courrier du matin, on en trouva trois dont l'une contenait 25 fr., une autre 43 fr. et la troisième 75 fr. Il est logique de supposer que cet appel à la crédulité avait obtenu un succès complet quand les détectives de Scotland Yard ont jugé à propos d'intervenir. L'inventeur du procédé est le jeune de Buc, dont M. Guiget n'était que l'employé.“

Rundschau.

Italien. Durch Dekret des Arbeitsministeriums ist die Einführung der mitteleuropäischen Zeit für ganz Italien auf den 1. November angeordnet.

Poststückverkehr mit Norwegen. Das Maximalgewicht der Poststücke nach Norwegen ist auch auf dem Wege über Dänemark und Schweden auf 5 kg erhöht worden.

Graubünden. Das „Allg. Fremdenbl.“ in Chur schliesst die letzte Nummer dieser Saison mit einem Aufruf an die Hoteliers Graubündens zur Gründung eines bündnerischen Hotelier-Vereins. Möge diese Anregung nicht ungehört verhallen.

Luzern. Auf den Eintritt der Nebelmeere, wo die Bergesspitzen klar sind, hat das Verkehrsbureau einen täglichen Wetterdienst eingerichtet für die Gotthard-, Rigi-, Pilatus- und Stanserhorn-Bahn und es werden jeden Morgen nach Eingang die telegraphischen und telephonischen Berichte angeschlagen.

Diesjähriger Burgunder. Aus Burgund treffen die günstigsten Nachrichten über die dortige Weinlese ein. Seit 1865 will man eine ähnliche nicht erlebt haben. Die Quantität ist überreichlich und die Qualität lässt nichts zu wünschen; solchen Zucker- und Alkoholgehalt will man noch selten konstatiert haben. Sogar die gewöhnlich leichten Weine Nieder-Burgunds werden dies Jahr mehrere Grade schwerer sein, als in guten Durchschnittsjahren. Nur über eines jammert Klein und Gross — über den Mangel an Fässern.

Verkehrswesen.

Zürich. Für eine *elektrische Strassenbahn Winterthur-Stäfa* ist ein Konzessionsgesuch eingereicht worden.

Deutschland. In allen deutschen Staaten mit Ausnahme Preussens haben nun die Eisenbahn-Rückfahrkarten zehntägige Gültigkeit. Die schweizerischen Bahnen könnten sich ein Beispiel daran nehmen.

Luzern. Es wird dem „Luz. Tagbl.“ geschrieben: „Es ist nicht richtig, wie in den Zeitungen zu lesen war, dass die Centralbahn mit den Bahnhofbauten erst im nächsten Frühjahr beginnen werde. Der Anfang ist vielmehr spätestens auf den 1. November festgesetzt; ja, es dürfte sogar möglich werden, dass schon mit dem 15. Oktober begonnen werden kann.“

Brienz-Rothhorn-Bahn. Die neue Aktiengesellschaft, welche die Bahn übernimmt, hat sich nunmehr konstituiert. Für die Rekonstitution haben sich Besitzer von insgesamt 718 Obligationen angemeldet. Jedem früheren Inhaber einer Obligation von 1000 Fr. werden gegen einen Barzuschuss von 300 Fr. zwei neue Aktien à 400 Fr. überlassen. Um den noch nicht angemeldeten Obligationären Gelegenheit zur Beteiligung an der neuen Gesellschaft zu geben, wird denselben eine Frist von einem Monat eingeräumt.

Bern. Die Erstellung einer Drahseilbahn Biel-Leubringen scheint sich zu verwirklichen. Bereits hat sich ein erweitertes Komite konstituiert, welches die nötigen Schritte zur Finanzierung des Unternehmens thun wird. Das Bau- und Anlagekapital ist auf 320,000 Fr. veranschlagt, wovon 220,000 Fr. durch Aktien und 100,000 Fr. durch Obligationen à $4^1/_2$ % zusammengebracht werden sollen. Der Betrag einer Aktie wurde auf 250 Fr. festgesetzt.

In Fachkreisen ist es längst bekannt, wie ausschlaggebend die Passagiere dritter Klasse für die Einnahmen aus dem Personenverkehre der Eisenbahnen sind. Das grosse Publikum ist darüber weniger genau unterrichtet. Nachstehende Ziffern aus dem klassischen Lande der Eisenbahnen, aus England, dürften deshalb interessieren. In England fuhren nämlich im vergangenen Jahre achtmal soviel Personen in der dritten Klasse als in der ersten und zweiten zusammengenommen und die Einnahme von der dritten Klasse war viermal so gross wie die der beiden anderen zusammen. Die Midland-Eisenbahn empfing von der ersten Klasse 330,000 Pfd. St. und von der dritten 1,837,000 Pfd. St. (eine zweite Klasse gibt es auf dieser Linie nicht). Die Great Northern hatte über 62,000,000 Passagiere, wovon 31,000,000 die dritte Klasse benutzten. Die Great Western hatte 62,000,000 Passagiere, wovon 56,000,000 Reisende dritter Klasse waren.

Betriebseinnahmen der schweizer. Eisenbahnen. Während einzelne schweizerische Bahnen im Monat August mehr Passagiere beförderten, als im August 1892, haben sie doch weniger eingenommen. Es rührt dies von einer fühlbaren Abnahme in der Benutzung der I. Klasse her, eine Erscheinung, die in der Schweiz so gut beobachtet wird, wie in andern Ländern; ähnlich verhält es sich mit der II. Klasse, während die III. Klasse stärker frequentiert wird. Andrerseits haben Linien, welche sonst speziell grossen Fremdenverkehr aufweisen, wie z. B. die Gotthardbahn und die Vitznau-Rigibahn, im August trotz der in der ganzen Schweiz guten Saison weniger Personen befördert, als vor Jahresfrist.

Laut „Schweiz. Handelsztg.“ betrugen die Einnahmen der *Thunersee-Bahn* pro August ca. 37,000 Franken bei einem Gesellschaftskapital von circa 6 Millionen Franken, während diejenigen der *Oberlandbahnen* bei einem Gesellschaftskapital von $3^1/_2$ Mill. Franken pro August 135,000 Fr. betragen.

Die Einnahmen der *Wengernalp-Bahn* bis Mitte September betragen über $^1/_4$ Mill. Fr., so dass schon 1893 eine bescheidene Dividende an die Aktionäre ausgerichtet werden könnte, wovon jedoch voraussichtlich Abstand genommen wird. Unter diesen Umständen ist nicht recht erklärlich, warum die Obligationen dieser Bahn noch unter pari erhältlich sind.

Die Einnahmen der *Schynigen Platte-Bahn* betragen für die Saison 1893 circa 100,000 Fr.; glücklicherweise bleiben auch die im Prospekt vorgesehenen Auslagen für Betrieb, Obligationen-Verzinsung und Reserve-Einlagen unter der dafür ausgesetzten Summe von 185.000 Fr. und beziffern sich voraussichtlich nur auf circa 155,000 Fr.

Die Einnahmen der *Mürren-Bahn* bleiben circa 15,000 Fr. hinter denjenigen des Vorjahres zurück, was jedoch mit Rücksicht auf das Ausbleiben der eigentlichen Kundschaft von Mürren, nämlich Engländer und Amerikaner, welche dieses Jahr in weit geringerer Anzahl bei uns verkehrten, als ein sehr günstiges Resultat aufgefasst werden muss.

Einer voraussichtlich brillanten Zukunft gehen zweifelsohne die *Berner Oberland-Bahnen* entgegen; die diesjährigen Einnahmen sind hiefür ein sprechender Beweis.

Schale, sondern eine durchsichtige, gelatineartige Haut, ähnlich wie die Krabben. Aber diese zarte Haut schliesst nicht einen ungeheuren Hunger und räuberischen Geist aus. Wenn man ihnen nicht einen hinreichenden Raum zur Bewegung giebt und vor allen Dingen für reichliche Nahrung sorgt, die in gehackten Eigelben, in Fischlebern und gehacktem Fischfleisch besteht, so fressen sich die Hummer gegenseitig auf, in einer Weise, die nichts weniger wie brüderlich ist. Etwas später machen sie Jagd auf kleinere Thiere, fressen auch Seealgen und andere Seegewächse. Der junge, künstlich ausgebrütete Hummer wechselt in den ersten zwei Wochen zweimal seine Schale, von da ab wachsen ihm die Scheeren, die Schale verhärtet sich und er ist jetzt gegen seine Feinde geschützt. Später wechselt er nur dann seine Schale, wenn sie ihm zu eng wird. Wie der Krebs ist er dabei matt und krank. Von 1890 ab hat Dr. Harvey jährlich ungefähr 500 Millionen in den Brutanstalten ausgebrütete Hummer in den Gewässern Neufundlands ausgesetzt und so die Eier vor dem Schicksal bewahrt, mit ihren Müttern abgekocht zu werden. Man hat aber nicht nötig, bis nach Neufundland zu reisen, auch an den Küsten der Bretagne sind die gleichen Versuche mit Erfolg gemacht worden.

(Aus dem „Figaro“ für die „Küche“ übersetzt von L. K.)

Ein recht artiges Kompliment macht das „N. M. Tagbl.“ in seiner Montagsnummer den Münchener Gastwirten und Hoteliers, indem dasselbe schreibt:

„Was dem Münchener Volke zunächst not thäte und wohl bekäme, wäre ein Schutzverein gegen Ausbeutung jeglicher Art. Wir haben z. B. in München das beste Kalbfleisch, aber es wird in den Gasthäusern und Hotels so schlecht (gewöhnlich mit Wasser) gebraten, dass es jeden Nährwert verliert und daher auch dann noch viel zu teuer bezahlt ist, wenn es anscheinend wenig kostet. Die Münchener Küche ist überhaupt die schlechteste in ganz Europa und die Reinlichkeit in öffentlichen Wirtschaften schreit geradezu zum Himmel um Rache. Dergleichen Zustände können nur einem Volke geboten werden, das gedankenlos mit Allem vorlieb nimmt und wasserscheu ist.“ —

Hiezu sagt die „Bayr. Gastw.-Ztg.“:

„Und zum Lohne für diese Grobheiten abonnieren die Wirte fleissig auf das „N. M. Tagbl.“ und helfen dessen Erträgnis durch Inserate fett zu machen! Kein Wunder daher, dass sich genanntes Blatt die Wirte so zu behandeln erlaubt und sich dann nachträglich die Hand küssen lässt. Im übrigen sind obige Auslassungen des „N. M. Tagbl.“ eine arge Unwahrheit und Verleumdung und zwar um so hochgradiger, da dieselben im Magistratsberichte genannten Blattes sich befinden, was die irrige Annahme hervorrufen könnte, als seien derartige Worte in der Sitzung gefallen.

Die Redaktion des „N. M. Tagbl.“ muss ihre Erfahrungen jedenfalls da geschöpft haben, wo angeschrieben steht: „Guter Mittagstisch 30 Pfg.“

Gurken bis in den Winter hinein frisch zu erhalten. Sobald die sinkende Temperatur im August und September dem Gurkenwuchs ein jähes Ende bereitet, suche man die schönsten und vollkommensten aus und halte streng darauf, dass dieselben dicht an der Ranke abgeschnitten werden, um den Stiel zu erhalten, weil sie hieran aufgehängt werden müssen. Nun werden die Gurken in reinem Wasser mit einer weichen Bürste vorsichtig und sorgfältig von jedem Schmutz gereinigt und gut abgetrocknet. Darauf bestreicht man dieselben mit Eiweiss und zwar so, dass keine Stelle der Oberfläche unbestrichen bleibt. Da das getrocknete Eiweiss eine undurchdringliche, den Luftzutritt hindernde Schicht bilden soll, so ist auch eine sorgfältige, allseitige Einpinselung von grösster Wichtigkeit. Die so hergerichteten Gurken werden mit den Stielen an einer Schnur in einem trockenen Raum aufgehängt, so dass sich die einzelnen Stücke nicht berühren. Auf diese Weise halten sich die Gurken bis über Weihnachten hinaus in bestem, frischem Zustande.